

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Edible Film	7
2.1.1. Pengertian <i>Edible Film</i>	7
2.1.2. Sifat Kimia, Fisik, dan Mekanik <i>Edible Film</i>	8
2.1.3. Pembuatan <i>Edible Film</i>	12
2.2. Gelatin	14
2.2.1. Gelatin Kulit Ikan.....	14
2.2.2. Pembuatan Gelatin Kulit Ikan	16
2.2.3. Gelatin Kulit Ikan sebagai Bahan Penyusun Film	18
2.3. Hidrolisat Protein Okara.....	19
2.3.1. Okara	19
2.3.2. Hidrolisat Protein	20
2.3.3. Hidrolisat Protein Okara	23
2.4. Gliserol sebagai <i>Plasticizer</i>	24

2.4.1.	<i>Plasticizer</i>	24
2.4.2.	Gliserol.....	25
2.5.	Ekstrak Daun Pandan	26
2.5.1.	Daun Pandan	26
2.6.	Kopi Instan	27
2.7.	Hipotesis	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		33
3.1.	Bahan dan Alat Penelitian	33
3.1.	Waktu dan Tempat Penelitian	34
3.2.	Tahapan Penelitian	34
3.2.1.	Pembuatan hidrolisat okara	34
3.2.2.	Pembuatan Ekstrak Daun Pandan	35
3.2.3.	Pembuatan <i>Edible Film</i>	36
3.2.4.	Pengujian Karakteristik <i>Edible Film</i>	38
3.2.5.	Pengaplikasian <i>Edible Film</i> pada Kopi Instan	42
3.3.	Rancangan Percobaan.....	43
3.4.	Analisa Statistika	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		46
4.1.	Aktivitas Antioksidan	46
4.2.	Ketebalan	48
4.3.	Warna	49
4.4.	Kadar Air dan Kelarutan	51
4.5.	<i>Tensile Strength</i> dan <i>Elongation at Break</i>	55
4.6.	WVP (<i>Water Vapor Permeability</i>)	58
4.7.	Aplikasi <i>Edible Film</i> sebagai Pengemas Primer pada Kopi Instan	60
4.7.1.	Kadar air	60
4.7.2.	Waktu larut	62
BAB V PENUTUP		66
5.1.	Kesimpulan	66
5.2.	Saran	66
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN		76